Universitat de Lleida

Año académico 2015-16

GUÍA DOCENTE

SISTEMAS DE RESTAURACION COLECTIVA Y CATERING

Profesorado: SOLIVA FORTUNY, ROBERT

Información general de la asignatura

Denominación	SISTEMAS DE RESTAURACION COLECTIVA Y CATERING
Carácter	Optativa
Número de créditos ECTS	6
Semestre de impartición	1r Q Evaluación Continua
Créditos teóricos	0
Créditos prácticos	0
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90
Modalidad	Presencial
Idioma/es de impartición	Catalán
Curso	4
Profesor/a (es/as)	SOLIVA FORTUNY, ROBERT
Departamento/s	Tecnología de Alimentos
Dirección electrónica profesor/a (es/as)	rsoliva@tecal.udl.cat

Información complementaria de la asignatura

La asignatura pretende proporcionar los conocimientos necesarios sobre el funcionamiento de los diferentes servicios de distribución de comidas preparadas, así como las condiciones para su producción, almacenamiento y distribución. La asignatura permitirá conoecer los requisitos necesarios para la gestión de servicios de restauración, disponer de las herramientas para proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos y gestionar adecuadamente las herramientas de gestión, aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria en los distintos ámbitos de actuación.

Objetivos académicos de la asignatura

1 . Conocer los principales factores (históricos , sociales , económicos , legales) con incidencia en el sector de la restauración colectiva.
2 . Analizar los diferentes modelos y sistemas de restauración comunitaria considerando los diferentes aspectos relacionados con la nutrición y la dietética.
3 . Aplicar los principios que rigen el diseño de las instalaciones y equipamientos para empresas de restauración colectiva para realizar una correcta gestión e inspección.
4 . Conocer las bases de la gestión de la producción en empresas de restauración colectiva.
5 . Aplicar las bases del control de calidad en la producción de platos preparados, incorporando metodologías adecuadas para la evaluación de la calidad organoléptica y nutritiva.
6 . Asesorar en la implementación pautas para la planificación y gestión de la producción de comidas preparadas destinadas a colectivos con necesidades dietéticas específicas.
7 . Aplicar las bases de la gestión de calidad y seguridad alimentaria en las diferentes empresas del sector de restauración para colectividades.

Competencias significativas

1. Analizar el impacto nutricional de los procesos implicados en la elaboración y distribución de platos preparados.
2. Reconocer las condiciones básicas, equipos e instalaciones requeridos en empresas de elaboración y distribución de platos preparados.
3. Realizar la evaluación y el control de los sistemas de producción, de distribución y de emplatado.
4. Evaluar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
5. Diseñar guías de buenas prácticas aplicadas a las empresas de restauración colectiva y distribución de alimentos.
6. Comunicació i expressió oral i escrita.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Tema 1. Introducción a la restauración colectiva. Evolución histórica. Sistemas de restauración colectiva y diferencias con la restauración comercial. Situación actual y tendencias.

Tema 2. Tipos de servicio y organización de la producción. Fuentes de alimentos en restauración colectiva. Restauración colectiva comercial, social y hospitalaria. Tipos de instalaciones y sistemas de distribución.

Tema 3. Planificación de la producción. Factores de decisión en la planificación. Planificación de la producción en diferentes àmbitos de la restauración col·lectiva: educativo, hospitalario, geriátrico, social/laboral.

Tema 4. Instalaciones, locales y equipamiento. Disseño de cocinas: capacidad y definición de circuitos y zonas. Cocinas centrales. Cocinas satélite. Otras instalaciones. Equipos y utensilios para la producción culinaria.

Tema 5. Gestión de la producción. Gestión de compras y proveedores. Gestión de inventarios. Gestión de recursos humanos. Gestión de almacenes, cámaras y producto acabado. Gestión económica.

Tema 6. Control de calidad. Control durante la producción, almacenamiento y servicio. Norma microbiológica. Criterios y métodos de evaluación de los servicios de restauración para colectividades. Técnicas de evaluación sensorial.

Tema 7. Gestión de la calidad en establecimientos de restauración colectiva. APPCC aplicado a empresas de restauración colectiva. Inspección y control de establecimientos de restauración colectiva.

Ejes metodológicos de la asignatura

Clases magistrales

Se realizarán con todos los alumnos. Tienen como finalidad dar una visión general de los contenidos relacionados con las competencias a desarrollar con la asignatura.

Seminarios

Los seminarios se llevarán a cabo en el aula. Consistirán en la realización de actividades aplicadas relacionadas con el temario desarrollado en las clases magistrales, en especial la realización de un trabajo de curso versado alrededor de la implementación de una planificación dietética propuesta por los mismos alumnos. En estas sesiones se estimulará la participación del alumnado y se discutirán las diversas propuestas presentadas.

Prácticas

Las actividades prácticas comprenderán:

- Discussión de aspectos relativos a la implementación de planificaciones dietéticas en el ámbito de la restauración colectiva.

- Elaboración de documentos relacionados con la gestión de la producción.

- Evaluación sensorial aplicada al disseño de platos preparados. Técnicas de evaluación senseorial con consumidores.

- Elaboración del APPCC de platos elaborados en frío y en caliente.

Tutorías

Se llevaran a cabo en grupos reducidos con la finalidad de orientar el aprendizaje y clirificar dudas sobre las actividades a realizar, en especial del trabajo, durante el desarrollo de la asignatura.

Sistema de evaluación

La evaluació constará de la media ponderada de 4 calificaciones, obtenidas a partir de los siguientes elementos:

Prueba escrita I (individual): 15%

Prueba escrita escrita II (individual): 15%

Trabajo de curso (grupal): 50%

Ejercicios sobre casos prácticos (individuales o en grupo): 20%

La nota se obtendrá a partir de suma de las calificaciones obtenidas por el alumno en las diferentes actividades propuestas. La realización y presentación de todos y cada uno de los elementos evaluables es condición indispensable para superar la asignatura.

Bibliografía y recursos de información

- Bello, J. (1998) Ciencia y Tecnología Culinaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Cuevas Insua, V. (2006). APPCC aplicado a la restauración colectiva: guía básica de aplicación a comedores. Ideaspropias, Vigo.
- Johns, N. (1995). Higiene de los alimentos : directrices para profesionales de hostelería, restauración y. Acribia, Saragossa.

- Kinton, R., Ceserani, V. y Foskett, D. (2000). Teoría del Catering. Acribia, Zaragoza.
- Matas, P. E. i Vila Brugalla, M. (2002). Restauración colectiva. APPCC. Manual del usuario. Masson, Barcelona.
- Sala Vidal, Y. i altres. (1999). Restauración Colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Masson, Barcelona.
- Sala, Y.; Montañés, J. (1999) Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Ed. Elsevier-Masson.
- Marcus, J.B. (2013). Culinary Nutrition. The Science and Practice of Healthy Cooking. Academic Press.
- McGee, H. (2007). La cocina y los alimentos. Ed. Debate.

Notas y observaciones